vinetur

Независимые виноделы Италии открыли ярмарку в Болонье: 1 005 производителей

На трёхдневной ярмарке можно попробовать 8 000 вин; небольшие производители поднимают вопросы потребления, бюрократии и изменения климата

суббота, 21 ноября 2026 г.



15-я ярмарка вин Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, организованная FIVI — Федерацией независимых виноградарей Италии, — открылась в субботу, 21 ноября, в выставочном центре BolognaFiere в Болонье и продлится до 23 ноября. В ней участвуют 1 005 виноделов со всей Италии, три делегации европейских производителей и 29 независимых производителей оливкового масла.

По словам организаторов, на ярмарке представлено более 8 000 вин для дегустации на площади 40 000 квадратных метров в четырёх павильонах. Зарубежные делегации из Чехии, Болгарии и Словении участвуют при содействии CEVI — Европейской конфедерации независимых виноградарей. Производители оливкового масла входят в FIOI — Федерацию независимых производителей оливкового масла Италии.

Ярмарка ориентирована на потребителей и представителей отрасли, интересующихся небольшими и средними производителями, которые контролируют всю цепочку — от виноградника до бутылки. Помимо дегустаций вин, программа включает мастер-классы, дегустации оливкового масла и презентации региональных продуктов питания с обозначениями DOP и IGP — европейскими знаками защищённого наименования места происхождения и географического указания.

На церемонии открытия организаторы и представители власти назвали ярмарку одновременно коммерческим мероприятием и политической площадкой для сегмента сельского хозяйства, который, по его словам, испытывает давление из-за снижения потребления, бюрократии и изменения климата. Рита Бабини, винодел и президент FIVI, заявила, что ярмарка — важное коммерческое и общественное событие для членов федерации. По её словам, из-за административной нагрузки, спада на рынке и изменения погодных условий сельскохозяйственные угодья рискуют стать скорее статьёй расходов, чем активом.

Президент BolognaFiere Джанпьеро Кальцолари заявил, что винодельческий сектор переживает трудный период, но у него по-прежнему есть чёткие перспективы, особенно в сельской местности, где небольшие производители

помогают сохранять земли, менее пригодные для массового производства. Он отметил, что ярмарка даёт потребителям возможность напрямую пообщаться с производителями и узнать, какой труд стоит за каждой бутылкой.

Джорджо Сальвитти, советник министра сельского хозяйства Италии, заявил, что независимые виноделы играют стратегическую роль в защите наиболее уязвимых территорий страны. По его словам, 85% их виноградников расположены в холмистой или горной местности, а 80% продукции имеют статус DOP или IGP. Он также отметил, что прямые продажи, посещение виноделен и винный туризм становятся всё важнее для бизнес-моделей: на энотуризм в среднем приходится 14% выручки компаний. Сальвитти сообщил, что в 2025 году объём энотуризма составил 3 миллиарда евро, а в этом году в винных мероприятиях, как ожидается, примут участие 18 миллионов итальянцев.

Представители местных властей связали ярмарку с развитием туризма и гастрономического сектора Болоньи. Даниэле Ара, представитель городской администрации, курирующий сельское хозяйство и продовольственную политику, заявил, что в Болонье растёт интерес к туризму, основанному на впечатлениях, и такие мероприятия, как ярмарка FIVI, соответствуют стремлению города знакомить гостей не только с искусством и памятниками, но и с едой, вином и местной общественной жизнью. Паоло Бурани, депутат регионального парламента Эмилии-Романьи, отметил, что производители, работающие непосредственно на виноградниках и в погребах, также вносят вклад в заботу о земле и адаптацию к изменению климата.

На открытии также подчеркнули связи виноделия с другими отраслями пищевой промышленности. Президент FIOI Кристина Марки заявила, что федерация производителей оливкового масла вдохновлялась моделью FIVI и теперь представляет ремесленные хозяйства, которые контролируют весь процесс производства — от рощи до бутылки. Генеральный директор Консорциума Parmigiano Reggiano Риккардо Дезерти сообщил, что консорциум впервые участвует в ярмарке и видит тесную связь между своей деятельностью и ценностями, которые отстаивают независимые производители вина и оливкового масла.

Рестораторы воспользовались открытием ярмарки, чтобы обсудить изменение потребительских привычек. Роберто Меллони, президент отделения FIPE — Федерации предприятий общественного питания Италии — в Болонье, заявил, что посетители ресторанов теперь иначе относятся к еде и вину, чем несколько лет назад. По его словам, задача отрасли — повышать качество и улучшать координацию в условиях, когда люди в целом стали пить меньше. Он добавил, что участвующие в ярмарке рестораны Болоньи продлили часы работы до полуночи и организовали встречи с виноделами.

В программе на воскресенье, 22 ноября, — два мастер-класса на тему Think Pink. Первая встреча начнётся в 11:30 и будет посвящена сицилийскому виноделу Нино Каравальо и его работе на островах Салина, Липари и Вулькано, в том числе социальному проекту, в котором работают люди, приехавшие в Италию из других стран. Вторая встреча, в 14:30, будет посвящена производителю из Вальполичеллы Маринелле Камерани и проекту, вовлекающему молодых людей с инвалидностью в производственный процесс.

Дегустации региональных продуктов, организованные департаментом сельского хозяйства Эмилии-Романьи, также запланированы на воскресенье, 22 ноября, — в 13:00, 14:30 и 16:00 в павильоне 29. По словам организаторов, на дегустациях с гидом представят подборку продуктов региона с обозначениями DOP и IGP, в том числе Parmigiano Reggiano, Culatello di Zibello, Piadina Romagnola, Squacquerone di Romagna и традиционный бальзамический уксус из Модены. К ним подберут вина регионального винного агентства.

В павильоне 30 на Oil Bar от FIOI проходят дегустации с участием профессиональных дегустаторов. Они рассказывают, как распознать качественное оливковое масло extra virgin и отличить его от масел более низкого качества или с дефектами. На 14:00 и 16:00 также запланированы дегустации, в ходе которых хлеб из пекарни Il Forno di Calzolari будут сочетать с оливковым маслом с разными вкусовыми характеристиками. Билеты можно приобрести на сайте мероприятия. Ярмарка проходит при поддержке региона Эмилия-Романья, города Болоньи и Confcommercio Ascom Bologna.